

Viña Real Rosado 2021

En el año 1920 se lanzan al mercado los primeros vinos de “Viña Real”, en los que nítidamente se conjuntaba la personalidad, carácter y elegancia de Rioja Alavesa con la redondez y equilibrio de una perfecta crianza.



- **Tipo de vino:** Rosado
- **Zona de producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2021
- **Calificación DOCa cosecha:** **Pendiente**
- **Calificación Viña Real:** **Pendiente**
- **Variedades de uva empleada:** 70% viura, 30% tempranillo y garnacha
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Formatos:** 75cl.

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 13%
- **Acidez volátil:** 0,37
- **Acidez total:** 5,72
- **SO₂ Libre/Total:** 27,26/80
- **pH:** 3,34
- **Apto para veganos**

Características del viñedo

Viñedos entre los 8 y los 15 años conducción en vaso y espaldera cultivados en Rioja Alavesa, fundamentalmente Elciego y Laguardia, suelos frescos, arcillosos, situados en diversas orientaciones, variedades de uva utilizadas viura, garnacha y tempranillo.

La recogida de la uva se realiza en el momento ideal de maduración siendo el objetivo obtener un vino con un grado alcohólico moderado, buena expresión frutal y una acidez equilibrada.

Características de elaboración

Una vez que las variedades garnacha, tempranillo y viura entran en el depósito de acero inoxidable y después de unas horas de maceración, realizamos un sangrado por gravedad. Obtenemos así un mosto que fermenta lentamente durante 20-25 días a temperatura controlada alrededor de 16°C con el fin de mantener los aromas primarios propios de cada variedad.

Terminada la fermentación alcohólica el vino se clarifica, se filtra y puede ya ser embotellado.

Datos de la cosecha

La climatología en Rioja durante el ciclo vegetativo 2021 ha sido irregular. El verano comenzó muy seco pero las lluvias de septiembre fueron decisivas para una evolución muy positiva. En las zonas altas y aireadas, así como en los viñedos de baja y media producción, la uva ha ido mejorando notablemente con la ayuda de estas lluvias. Una climatología perfecta durante el mes de octubre con días de luz y sol seguidos de noches muy frías, propició una maduración lenta. Uvas sanas, muy equilibradas y en general con buena acidez nos ha permitido la elaboración de este rosado. La vendimia comenzó el 21 de septiembre con blanco y tintas de las zonas bajas de Rioja Alavesa (Laserna, Oyón) y acabó el 16 de octubre con las zonas más altas (El villar de Álava – Labastida), una semana más tarde que en 2020.

Notas de cata

Elegante color rosa palo.

Suaves e intensos aromas a frutas de hueso como el melocotón y el albaricoque bien complementados con aromas florales que le confieren finura y frescura. Su paso por el paladar es alegre y elegante debido a su redondez y equilibrio. La retronasal es larga y afrutada siendo un vino perfecto para tomar en cualquier momento, con o sin acompañamiento.

Para maridar, es apropiado para todo tipo de ensaladas, pastas, y verduras. Temperatura de servicio 8-10°C